

WARZYWA ZAPIEKANE Z SOSEM BESZAMELOWYM



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuł	1
marchewka	4
kalafior	1/2
ser żółty	20 dag
sos beszamelowy	wg przepisu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

warzywa obieramy w różyczki, marchewkę kroimy i gotujemy (najlepiej na parze). Wykładamy do naczynia żaroodpornego i zalewamy sosem beszamelowym. Na górę posypujemy ser żółty potarty na dużych oczkach. Zapiekamy 20 minut dosypujemy jeszcze sera i czekamy aż się roztopi i zarumieni. Przyprawiamy do smaku solą.